

**LANBIDE  
HEZIKETAKO ZIKLOEN  
PROGRAMAZIOA**

**PROGRAMACIÓN  
DE LOS CICLOS FORMATIVOS  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**OSTALARITZA  
ETA TURISMOA**

**SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA**

2. modulua: **Elikagaien Aurretiazko Elaborazioa eta Kontserbazioa**

**EUSKO JAURLARITZA**



**GOBIERNO VASCO**

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE  
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,  
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

**LANBIDE  
HEZIKETAKO ZIKLOEN  
PROGRAMAZIOA**

**PROGRAMACIÓN  
DE LOS CICLOS FORMATIVOS  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**OSTALARITZA  
ETA TURISMOA**

**SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA**

## 2. modulua: **Elikagaien Aurretiazko Elaborazioa eta Kontserbazioa**

**EUSKO JAURLARITZA**



**GOBIERNO VASCO**

**HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE  
ETA IKERKETA SAILA**  
Lanbide Heziketako eta Etengabeko  
Ikaskuntzako Sailburuordetza

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,  
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN**  
Viceconsejería de Formación Profesional  
y Aprendizaje Permanente

**Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia**  
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2009

Lan honen bibliografla-erregistroa Eusko Jaurlaritzako Liburutegi Nagusiaren katalogoan aurki daiteke: <http://www.euskadi.net/ejgvbiblioteka>

Argitaraldia: 1.a, 2009ko apirila

Ale-kopurua: 50 ale

© Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa  
Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Saila

Internet: [www.euskadi.net](http://www.euskadi.net)

Argitaratzailea: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia  
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco  
Donostia-San Sebastián, 1 – 01010 Vitoria-Gasteiz

Egilea: Xabier Aretxederreta Solchaga

Koordinazioa: Víctor Marijuán Marijuán  
KOALIFIKAZIOEN ETA LANBIDE HEZIKETAREN EUSKAL INSTITUTUA  
INSTITUTO VASCO DE CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN PROFESIONAL  
[www.kei-ivac.com](http://www.kei-ivac.com)



Diseinua eta diagramazioa: TRESDETRES

L.G.: BI-1883/09



Iraupena: 297 ordu  
UDen kopurua: 13

Esku artean duzun argitalpen hau lanean ari diren lankideek landu dute.

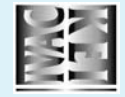
Edozein gairen programazioa oso lan pertsonala da, irakasle bakoitzaren esperientzia oinarritua eta, horrenbestez, subjektiboa. Premisa hori kontuan izanik, programazioa aztertzea eta, egoki baderitzozu, kontsultarako material gisa erabiltzea gonbidatzen zaitugu. Zure irakasle-lana bideratu dezakeen gida gisa ere baliagarria izan dakizuke.

Izan ditzakeen mugak aintzat hartu badira ere, heziketa-ziklo berrien OCDak abiapuntu izanik sortu eta diseinatu da, eta EAEn curriculum-diseinuaren eta irakaskuntza-programazioaren arloan indarrean dagoen legeria hartu da kontuan (otsailaren 26ko 32/2008 Dekretua).

Erabilgarria izan dakizun espero dugu, eta, aldi berean, egileek lan honetan egindako ahalegina eskertzen dugu.

# AURKIBIDEA

	UD-EN SEKUENTZIAZIOA ETA DENBORALIZAZIOA	04. or.
0.	0. unitate didaktikoa: Moduluaren aurkezpena	05. or.
1.	1. unitate didaktikoa: Sukaldaritza, makinak, ontziteria, lanabesak eta ermintak. Sukaldaritzako terminologia	08. or.
2.	2. unitate didaktikoa: Ostalaritzako langileak eta lan-sistemak	11. or.
3.	3. unitate didaktikoa: Lehengaiak hartzea: dokumentazioa	14. or.
4.	4. unitate didaktikoa: Elikagaiak kontserbatzeko eta biltegitzeko prozesuak	17. or.
5.	5. unitate didaktikoa: Barazkiak, perretxikoak eta ondoak	20. or.
6.	6. unitate didaktikoa: Haragia, sailkapena, ebakiak eta piezak	23. or.
7.	7. unitate didaktikoa: Hegaztiak eta haragiaren produktu deribatuak	28. or.
8.	8. unitate didaktikoa: Arrainak, sailkapena eta ebakiak eta piezak	32. or.
9.	9. unitate didaktikoa: Itsaskiak eta zefalopodoak	35. or.
10.	10. unitate didaktikoa: Frutak, zerealak, espeziak eta ongailuak	38. or.
11.	11. unitate didaktikoa: Esnea, esnekiak eta arrautzak	42. or.
12.	12. unitate didaktikoa: Elikadura-gantzak eta -olioak	45. or.
13.	13. unitate didaktikoa: Lehengoratzeko teknikak eta prozedurak	48. or.



Unitate didaktikoen sekuentziazioa eta denboralizazioa

EDUKI MULTZOAK						UNITATE DIDAKTIKO SEKUENTZIATUAK	IRAUPENA
1.M	2.M	3.M	4.M	5.M	6.M		
						UD 0: Modularen aurkezpena	1
		X				UD 1: Sukaldaritza, makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak. Sukaldaritzako terminologia	10
	X					UD 2: Ostalaritzako langileak eta lan-sistemak	5
X	X					UD 3: Lehengaiak hartzea: dokumentazioa	10
					X	UD 4: Elikagaiak kontserbatzeko eta biltegitzeko prozesuak	11
			X			UD 5: Barazkiak, perretxikoak eta onddoak	40
			X			UD 6: Haragia, sailkapena, ebakiak eta piezak	60
			X			UD 7: Hegaztiak eta haragiaren produktu deribatuak	30
			X			UD 8: Arraina, sailkapena eta ebakiak eta piezak	50
			X			UD 9: Itsaskiak eta zefalopodoak	20
			X			UD 10: Frutak, zerealak, espeziak eta ongailuak	20
			X			UD 11: Esnea, esnekiak eta arrautzak	20
			X			UD 12: Elikadura-gantzak eta -olioak	10
				X		UD 13: Lehengoratzeko teknikak eta prozedurak	10
						<b>GUZTIRA</b>	<b>297 ordu</b>

1. multzoa: Lehengaiak hartzea.

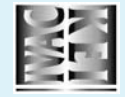
2. multzoa: Lehengaiak pilatzea eta banatzea.

3. multzoa: Makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak erabiltzea

4. multzoa: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzea.

5. multzoa: Lehengaiak lehengoratzeta.

6. multzoa: Jenero gordinak eta landuak kontserbatzea.



0. unitate didaktikoa: MODULUAREN AURKEZPENA. Iraupena: 1 ordu

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Moduluen garapeneraren plangintza orokorra ezagutzea, baita taldeko kideak ere.
2. Irakasleak prestakuntza-prozesuaren kudeaketan aintzat hartu eta aplikatuko dituen irizpideak ulertzea.
3. Ikasleak moduluari dagokionez dituen eskubideak eta betebeharrak identifikatzea.
4. Moduluen unitate didaktikoen arteko eta moduluen eta beste moduluen arteko lotura nagusiak ulertzea.
5. Norberaren jakintzak identifikatzea, moduluan lortu behar diren jakintzei dagokienez.

EDUKIAK		Multzok					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zikloko moduluen arteko eta zikloaren eta erreferente dituen kualifikazioen arteko loturak aztertzea.</li> <li>• Diziplinaren, metodologiaren, erlazioen eta antzeko beste gaien inguruan planteatzen diren alderdiak, arauak eta elementuak identifikatzea, eta euskarri egokian erregistratzea.</li> </ul>						
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zikloa osatzen duten kualifikazioak eta moduluarekiko lotura.</li> <li>• Moduluen ekarpena zikloko helburuak lortzeko garaian.</li> <li>• Moduluen helburuak.</li> <li>• Modulua eta unitate didaktikoak ebaluatzeko irizpideak.</li> </ul>						
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taldeko kide guztiengan, baita irakaslearengan ere, desiragarriak diren portaeren inguruan adostasuna lortzearen garrantzia baloratzea.</li> <li>• Moduluen garapenean jarraitu beharreko arauak eta irizpideak.</li> </ul>						



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
<b>J1</b> Ikasleen eta irakaslearen aurkezpena.	1	10 m	X	X	Irakasleak eta ikasleek nork bere burua aurkeztuko dute. Irakasleak iradokiko ditu aurkezpenean interesgarriak izan daitezkeen alderdiak, eta informazio bat edo bestea ematea hautazkoa izango da.	Helburua da hasierako ezagutza lortzea eta gizarte-oztopoak haustea, taldeko kideen arteko komunikazioa erraztearren. Aurreko ikasturtetik sortutako taldea denean, ez da jarduera hau beharrezkoa izango.	Ez da bitarteko berezirik behar.
<b>J2</b> Programazioa osatzen duten elementuen aurkezpena.	2-4	10 m	X	X	Irakasleak programazioa osatzen duten elementuak, ordutegiak eta abar aurkeztuko ditu, eta, horretarako, eskema bat erabiliko du edo baliabide informatiko bidezko aurkezpena egingo du.	Ikasleek moduluaren gaiaren programazioari, egiturari, loturei, denborari eta iraupenei buruzko ikuspegi orokorra jaso beharko dute, besteak beste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbela.</li> <li>▪ Power Point-eko aurkezpena edo antzekoa.</li> <li>▪ Kronogramak.</li> <li>▪ Informazioa duten fotokopiak.</li> </ul>
<b>J3</b> Prestakuntza-prozesuaren kudeaketa gidatuko duten irizpideen eta arauen aurkezpena.	2-3	10 m	X	X	Irakatsi eta ikasteko prozesua kudeatzeko erabiliko diren askotariko irizpideak ezagutaraziko ditu irakasleak. Gardenkiez edo beste elementu batzuek lagundutako ahozko azalpena erabiliko du. Hortaz, azterketak zuzentzeko eta ebaluatzeko irizpideak, barne-erregimeneko araudia, diziplina-erantzukizunak, eta abar azalduko ditu.  Zalantza guztiak argitzeko denbora-tartea zabalduko da.	Horrela, ikasleek ikasketa, gizarte eta harremanen arloko esparrua ezagutu eta ulertuko dute, eta arauzko esparru horretara moldatu ahal izango dute haien jarduna.	Ikasgelan edo lantegi-ikasgelan egin daiteke jarduera, eta ez da baliabide berezirik behar.



<p>J4-E1 Egin beharreko lanbide-moduluaren gainean ikasleek aurretik dituzten ezagutzen identifikazioa.</p>	<p>5</p>	<p>30 m</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>Jarduera hori elkarrizketaren bidez garatu ahal izango da, baita ikasleek erantzun beharreko irakaslearen galderen bidez, edo, bestela, ondorio horretarako prestatutako galdera irekien bidez edo erantzun anitzeko galderak dituen galdera sorta baten bidez.</p>	<p>Moduluan garatuko diren edukiei dagokienez, ikasleen abiapuntuko jakintza-maila ezagutu nahi da. Abiapuntuko jakintza hori ezagutzeak programazioa berregituratzeko eta taldearen eta gizabanakoen errealitatera egokitzeo aukera emango dio irakasleari.</p>	<p>Galdera sortak.</p>
---	----------	-------------	----------	----------	--	--	------------------------

**OHARRAK**

- Nahikoa izango da J1 jarduera moduluetakoren batean egitea. Zikloko ekipoak adostu beharko du zein modulutan egingo den.
- J4 jarduera mantendu daiteke, nahiz eta unitate didaktikoetako bakoitzean hasierako ebaluazioa barnean hartzen duen jarduera bat egin. Bi jarduera horiek bateragarriak eta osagarriak izango dira beti. Aurretiazko jakintzetarako lehen hurbilketa izan daiteke, ondoren, unitate bakoitzean abiapuntuko jakintza horretan gehiago sakontzeko.
- Modulu honen unitate didaktikoetan, jarduerak irakatsi eta ikastekoak (J) edo ebaluaziokoak (E) izan daitezke. Zenbaitetan, jarduera bera, irakatsi eta ikastekoa ez ezik, ebaluaziokoa ere izan daiteke. Halakoetan, jarduera hori (Jn-Em) gisa adieraziko da eta hiru motak bilduko ditu. J-en zenbakikuntza (n) eta E-ena (m) elkarrekiko independenteak dira.



1 unitate didaktikoa: SUKALDARITZA: MAKINAK, ONTZITERIA, LANABESAK ETA ERREMINTAK.  
SUKALDARITZAKO TERMINOLOGIA.

Iraupena: 10 ordu

*IE3: Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatzen ditu, horien funtzionamendua eta aplikazioak, antolaera eraginkorra eta erabiltzeko printzipioak ezagututa.*

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Sukaldaritzako produkzioarekin erlazioan tutako makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak ezaugarritzea.
2. Makinen, ontziteriaren, lanabesen eta erreminten aplikazioak ezagutzea.
3. Makinak abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egitea.
4. Makineria, ontziteria, lanabes eta erremintei dagozkien funtzionamendu- eta mantentze-eragiketak egitea.
5. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makineria, ontziteria, lanabes eta erremintak prestatzea eta mantentzea.</li> <li>• Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak eraginkortasunez erabiltzea.</li> <li>• Makinaren erabilerako edo lehen mailako mantentzea (koipeztatzea, garbitzea...).</li> </ul>			X X X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak.</li> <li>• Ezaugarriak.</li> <li>• Aplikazioak.</li> <li>• Kokapena.</li> <li>• Banaketa.</li> </ul>			X X X X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lanabesak eta tresneria prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Lanabesak eta tresneria prestatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.</li> </ul>			X X X			



JARDUERA				METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
<b>J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.</b>	1-2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zer da sukalde industrial bat? Sukalde industrialetan erabiltzen diren zer lanabes edo erreminta ezagutzen duzu? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzea animatu nahi dira, hartara, aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, sukalde industrial baten eta industrial ez den beste baten arteko oinarritzko desberdintasunak aurkezteko, bai eta sukalde industrialetan dauden makina eta lanabes desberdinak aurkezteko ere.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalera eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
<b>J1 Sukalde baten banaketari eta ekipamenduari buruzko azalpena.</b>	1,2,3	2 o.	X		Sukalde industrial bateko makinak eta horien banaketa azalduko zaie ikasleei, horrelako sukaldeek bete beharreko ezaugarri teknikoak buruz hitz egingo zaie. Kasu bakoitzean erabilera zuzena eta egokia egiten dela ziurtatu behar da.	Sukalde industrialaren espazio fisikoa eta makineria eta berarekin erlazionatutako oinarritzko kontzeptuak erakutsiko zaizkie ikasleei.	Lantegiko makineria eta ontziteria. Espazioen banaketa eta araudi higieniko-sanitarioa.
<b>J2 Ontziteria eta makineria txikien erabilerari buruzko azalpena.</b>	1,2,3,4	1 o.	X		Erabiliko den materiala erakutsiko da. Kasu bakoitzean erabilera zuzena eta egokia egiten dela ziurtatu behar da.	Horrela, elementu bakoitza ondo bereizten ikasiko dute eta elementu bakoitza dagokion erabilerarekin erlazionatzen jakingo dute.	Lantegiko lanabesak eta makineria.



J3 Lanabesen eta erreminten erabilerari buruzkoa hasierako azalpena.	1,2,3,4	2 o.	X		Erabiliko diren lanabesen eta erreminten erabilerari buruzko azalpena emango du irakasleak. Kasu bakoitzean erabilera zuzena eta egokia egiten dela ziurtatu behar da. Segurtasun- eta osasun-araudia aplikatuko da beti.	Ikasleek elementu bakoitza ondo bereiztea eta erabiltzea lortu nahi da. Segurtasun- eta osasun-araudia ezagutzea bilatzen da.	Lantegiko lanabesak eta makineria.
J4-E1 Terminologia egokiaren erabilerari buruzko hasierako azalpena.	1,2,3,4	1 o.	X		Berariazko terminologia azalduko zaie ikasleei. Kasu bakoitzean erabilera zuzena eta egokia egiten dela ziurtatu behar da.	Berariazko terminologia egokia erabiltzea lortu nahi da. Kasu bakoitzean erabilitako terminologia egokia ote den baieztatuko da.	Berariazko terminologiaren zerrenda.
J5 Makineria, lanabesak eta erremintak abiarazteko, funtzionatzeko eta mantentzeko jarraitu behar den prozesuaren erakustaldia.	1,2,3,4	1 o.	X		Irakasleak makina bakoitza eta erreminta bakoitza erabiltzeko modua azaltzeko araketak egingo ditu. Era berean, horien mantentze zuzena nola egin erakutsiko du.	Jarraitu behar den prozesua ezagutuko eta ulertuko dute ikasleek.	Lantegiko lanabesak eta makineria.
J6-E1 Makineria eta lanabesen erabilerari buruzko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa.	2,3,4,5	2 o.	X	X	Jasotako jarraibideak jarraituko ditu ikasleak makinak eta erremintak erabiltzeko orduan.	Ezagupenak ondo erabiltzen dituzten egiaztatu eta, beharrezkoa bada, akatsak zuzentuko dira.	Lantegiko lanabesak eta makineria.

OHARRAK



2. unitate didaktikoa: OSTALARITZAKO LANGILEAK ETA LAN SISTEMAK.

Iraupena: 5 ordu

*IE2: Produzioarekin lotutako dokumentuak, hala nola fitxa teknikoak, lan-aginduak eta bestelakoak aztertu eta lehengaiak pilatzen ditu.*

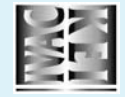
**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Sukalde bateko langileen profilak ezaugarritzea.
2. Lan-sistema desberdinak ezagutzea.
3. Makinak abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egitea.
4. Makineria, ontziteria, lanabes eta erremintei dagozkien funtzionamendu- eta mantentze-eragiketak egitea.
5. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sukaldeko lan-sistema bat garatzea.</li> <li>• Zerbitzu aurrekoa antolatzea: Mise en place.</li> </ul>		X				
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostalaritzako langileak.</li> <li>• Lan-sistemak: Ezaugarriak.</li> </ul>		X				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lanabesak eta tresneria prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Lanabesak eta tresneria prestatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.</li> </ul>		X				



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.	1-2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluen barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Sukalde bateko zer figura ezagutzen duzu? Sukalde batean erabiltzen diren zer lan-sistema ezagutzen duzu? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, sukalde industrial baten eta industrialia ez den beste baten arteko oinarriko desberdintasunak aurkezteko, bai eta sukalde industrialetan dauden makina eta lanabes desberdinak aurkezteko ere.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalera eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J1 Sukalde bateko langileen tipologiari buruzko hasierako azalpena.	1,2,3	1 o.	X		Sukalde bateko figurak eta bakoitzari dagokion funtzioa azalduko ditu irakasleak.  Sukaldeburua, partidaburua, sukaldaria, laguntzailea, eltzezaina, ordekoak.	Sukaldeko langileen ezaugarriak adieraziko zaizkie ikasleei.	Langileen eta funtzioen banaketaren taula grafikoa. Hainbat figura.
J2 Sukalde baten lan-sistemari buruzko hasierako azalpena.	1,2,3	1 o.	X		Sukalde bateko lan-sistema desberdinak azalduko ditu irakasleak.  Bero-katea, hotz-katea.	Sukalde bateko lan-sistemaren ezaugarriak adieraziko zaizkie ikasleei.	Langileen eta funtzioen banaketaren taula grafikoa. Hainbat kate.
E1 Zerbitzuaren garapenaren hasierako ebaluazio-praktika	2,3,4,5	2 o.		X	Zerbitzu mota bat garatuko da. Jenero-hornikuntzak, postu-sistema, mise en place.	Zerbitzu bat eta zerbitzua garatu aurreko funtsezko etapak erakutsiko dira.	Sukaldeko materiala, produkzio-fitxak eta biltegia.



OHARRAK



3. unitate didaktikoa: LEHENGAIK HARTZEA: DOKUMENTAZIOA.

Iraupena: 10 ordu

*IE1: Lehengaiak hartzen ditu eta horien ezaugarri organoleptikoak eta aplikazioak bereizten ditu.*

*IE2: Produkzioarekin lotutako dokumentuak, hala nola fitxa teknikoak, lan-aginduak eta bestelakoak aztertu eta lehengaiak pilatzen ditu.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Pilaketarekin erlazionatutako dokumentuak bereiztea.
2. Informazioa interpretatzea.
3. Eskabide-orria betetzea.
4. Eskatutako kantidadea eta kalitatea eta jasotakoa bat datozela egiaztatzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeneroak jasotzeko sistema garatzea.</li> <li>• Jasotako merkantzia eta eskatutakoa bat datozela egiaztatzea.</li> <li>• Berriazko dokumentazioa betetzea.</li> </ul>	X	X				
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak: Barietateak, sailkapenak eta aplikazioak, merkataritza-aurrezpenak.</li> <li>• Jasotze-eragiketekin erlazionatutako dokumentuak.</li> <li>• Merkataritza-kategoriak: estra, lehen mailakoa, bigarren mailakoa eta hirugarren mailakoa.</li> <li>• Produktuen etiketatua.</li> </ul>	X	X				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak hartzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Lehengaiak hartzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorroztz betetzea.</li> <li>• Jeneroak hartzen bete-betean parte hartzea.</li> </ul>		X				

JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Lk.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.	1-2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluaren barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zertan datza jenero-hartzea? Zer dokumentu erabiltzen dira jeneroa hartzean? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, lehengaiak hartzeko prozesua zertan datzan azaltzeko eta erabiltzen den dokumentazioa aurkezteko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalratzea eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J1 Lehengaiak hartzean eman beharreko urratsei buruzko hasierako azalpena.	1-2	2 o.	X		Irakasleak prozesua osatzen duten etapak eta kontuan hartu beharreko alderdiak edo aldaketak azalduko ditu.	Ikasleek lehengaiak jasotzeko prozesu baten ideia orokorra ulertzea bilatzen da.	Eskema grafikoak, fluxu-diagramak, fitxak.
J2 Dokumentuen erabilerari eta interpretazioari buruzko praktika gidatua: etiketak, albarana, eskabide-orria.	2	3 o.	X	X	Ikasleek, irakaslearen laguntzarekin, jenero-hartze bat aztertuko dute, kasuan kasuko dokumentazioa aztertuz.	Jeneroa hartzeko prozesua in situ ezagutuko dute ikasleek, beharrezkoa den dokumentazioa baliatuz.	Lehengaiak, etiketak, eskabide-orriak, albaranak.
J3 E1 Lehengaiak hartzeko prozesuari buruzko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa.	2-3-4	4 o.	X		Ikasleak garraiobideak, produktuak, etiketak ikuskatu behar ditu.	Ikasleek edukiak bereganatzen dituztela ziurtatu eta prozesua zuzen betetzen ote den ebaluatuko da.	Lehengaiak, etiketak, eskabide-orriak, albaranak.





OHARRAK
---------



4. unitate didaktikoa: ELIKAGAIK KONTSERBATZEKO ETA BILTEGIRATZEKO PROZESUAK.

Iraupena: 11 ordu

*IE6: Jenero gordinak, erdielaboratuak eta elaboratuak kontserbatzen ditu eta hautatutako metodoa aplikatzen du.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Ontziratze eta kontserbatze sistemak eta metodoak deskribatzea eta aztertzea.
2. Sukaldean lehengaiak ontziratze eta kontserbatze beharrak bereiztea eta bakoitza dagokion metodoarekin eta lanabesekin erlazionatzea.
3. Ontziraketa eta kontserbazioko teknikak ezarritako prozedurak jarraituz gauzatzea.
4. Jeneroak erabili/kontsumitu arte edo azken erabilera eman arte, kontserbatze lekurik egokienak zehaztea.
5. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzok					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengoratzeko lanabes eta -teknika egokiak aukeratzea.</li> <li>• Lehengaiak lehengoratzeko.</li> </ul>						X X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengoratzeko teknikak eta prozedurak.</li> <li>• Desizozte-prozesuak: Ezaugarriak. Aplikazioak.</li> <li>• Tekniken garapenaren funtsezko faseak eta uneak, hainbat alderdiren arabera: lehengaiak, tenperatura, aplikazio-denborak.</li> </ul>						X X X
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak lehengoratzeko ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Lehengaiak lehengoratzeko zorroztasuna eta jarrera arduratsua agertzea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorroztasun betetzea.</li> </ul>						X X X



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duzun edo duten Jarduera mota	Helburu inplikatuak	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluarekin duen zeharkako erlazioa.	1-2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluaren barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Elikagaiak kontserbatzeko zer metodo ezagutzen duzue? Nola biltegitatu behar dira elikagaiak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzen, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, elikagaiak kontserbatzeko metodoak eta horiek biltegitatzekoak aurkezteko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalartzea eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa
J1 Elikagaiak kontserbatzeko metodo desberdinei buruzko hasierako azalpena.	1,2,3	2 o.	X		Irakasleak elikagaiak kontserbatzeko modu desberdinak azalduko ditu eta kasu bakoitzean zer modu edo metodo erabili behar den eta zergatik zehaztuko du.	Elikagaiak kontserbatzeko metodo bakoitzaren ezaugarri zehatzak ezagutuko dituzte ikasleek, eta metodoen arteko erlazioak, kasu bakoitzean kontserbatzen den elikagaia eta lortu nahi diren helburuak ere bai.	Kontserbazio-metodoen eskema grafikoa.
J2 Elikagaiak biltegitatzeko jarraitu beharreko prozedurei buruzko hasierako azalpena. FIFO eta LIFO metodoak, elikagaien txandakatzea...	1,2,3	3 o.	X		Irakasleak elikagaiak biltegitatzeko orduan, jarraitu beharreko biltegitaketa-prozedurak azalduko ditu, bakoitzaren ezaugarriak eta irautegia kontuan hartuta.  Berariazko terminologia azalduko eta erabiliko du. FIFO eta LIFO.	Ikasleek elikagaiak biltegitatzeko prozesuaren ideia orokorra bereganatzea eta elikagai bakoitza dagokion biltegitaketa-moduarekin edo -metodoarekin erlazionatzea bilatzen da.	Elikagaiak biltegitatzeko prozesuaren eskema grafikoa.



J3 Biltegitratza-prozesuen erabilerari buruzko praktika gidatua.	2-3-4-5	3 o.	X	X	Elikagaiak biltegitratzeko prozesuan, irakasleen laguntza izango dute ikasleek; horrela, elikagai bakoitzari dagokion forma eta lekua zehaztuko ditu eta kasu bakoitzean erabiltzeko metodorik egokiena adierazi.	Ikasleek jeneroak biltegitratzeko prozesua ezagutzea eta gauzatzea lortu nahi da, kasu bakoitzean metodo egokia jarraituz.	Lehengaia, produktu ez-galkorrak biltegitratzeko lokalak, hotz-ganberak eta izozkailuak.
J4-E1 Produktu bakoitzaren ezaugarrien arabera eta lortu nahi diren emaitzen arabera, aukeratu beharreko kontserbazio-metodoei buruzko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa: hotza, beroa, bitarteko biologikoak eta bitarteko kimikoak.	2-3-4-5	2 o.	X	X	Kontserbatu nahi den elikagaia kontuan hartuta, kontserbazio-metodo egokiena aukeratu behar du ikasleak eta, ondoren, ondo erabili, eragiketa egokiak eginez. Irakasleak baloratu behar du ikasleak aukeratu duen metodoa egokiena ote den, bai eta metodoa ondo garatu ote den ere.	Ezagupenak sendotzea eta kontserbazio-metodo egokiena hautatzeko gaitasuna eta kontserbazio-prozesu osoa ondo garatzeko gaitasuna erakustea bilatzen da.	Lehengaia, hotz- eta bero-sorgailuak, bai eta beharrezkotzat jotzen diren bitarteko kimiko eta mekaniko guztiak ere.

OHARRAK



5. unitate didaktikoa: BARAZKIAK, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK.

Iraupena: 40 ordu

*E4: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatzea.
2. Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatzea.
3. Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egitea, ekipo, tresna eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatzeko.
5. Oinarrizko ebakiak ezaugarritzea eta horiek lehengaietan dituzten aplikazioak identifikatzea.
6. Oinarrizko ebakien teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
7. Pieza eta ebaki espezifikoak ezaugarritzea, eta izan ditzaketen aplikazioak identifikatu eta lehengaiekin erlazionatzea.
8. Pieza eta/edo ebaki espezifikoak lortzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
10. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak prestatzea eta garbitzea.</li> <li>• Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak aukeratzea eta garatzea.</li> <li>• Ebaki espezifikoak eta/edo pieza izendatuak lortzea.</li> </ul>				X X X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeneroen errendimendu-taulak. Oinarrizko ebakiak. Deskribapena, formatuak eta aplikazioak.</li> <li>• Lehengaien pieza eta/edo ebaki espezifikoak: Ezaugarriak. Aplikazioak.</li> <li>• Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.</li> </ul>				X X X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>• Talde-lanetan elkartzunez parte hartzea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.</li> </ul>				X X X X		



JARDUERA				NORK		METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
<b>J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.</b>	1,2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluaren barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zeintzuk dira gehien kontsumitzen dituzuen barazkiak? Zer perretxiko eta onddo ezagutzen duzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, barazki, perretxiko eta onddoen aurkezpena egiteko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalartzea eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.	
<b>J1 Barazki mota desberdinei eta sukaldaritzan ematen zaien erabilerari buruzko hasierako azalpena</b>	2,3,4,5,	2 o.	X		Irakasleak barazki desberdinen aurkezpena egingo du eta, ondoren emango zaien erabileraren arabera, barazkiak aurrez elaboratzeko teknikak azalduko ditu.	Barazki bakoitzaren izena, sailkapena eta ezaugarriak ezagutzea eta elkarren arteko erlazioak ezartzea lortu nahi da; era berean, barazkiak kozinatzeke egin beharreko aurrelaborazioak erakutsiko dira.	Barazkiak sailkatzeke eskema.	
<b>J2 Perretxiko eta onddo mota desberdinei eta sukaldaritzan ematen zaien erabilerari buruzko hasierako azalpena</b>	2,3,4,5	2 o.	X		Irakasleak perretxiko eta onddo jangarrien aurkezpena egingo du eta horiek merkaturatzeko eta kontserbatzeko moduak eta aurrez elaboratzeko eta lehengoratzeko teknikak azalduko ditu. Ezagutzen diren perretxiko ez-jangarriak zerrendatu eta bakoitzaren kontsumoak dakartzan ondorioak azalduko ditu. Perretxiko mota jakin batzuk kontsumitzeak dituen arriskuez ohartaraziko ditu ikasleak eta ondorioei buruz hitz egingo die.	Perretxiko mota bakoitzaren izena eta ezaugarri zehatzak ezagutzea eta elkarren artean erlazionatzea bilatzen da; halaber, bakoitzaren ezaugarri organoleptikoak ahalik eta hobekien babesteko, merkaturatzeko eta kontserbatzeko modurik egokienak ezagutuko dituzte ikasleak	Perretxiko eta onddo jangarri arruntenen eskema grafikoa.	



J3 Barazkiak ebakitzeko metodoaren erakustaldia eta bakoitzaren izenaren eta erabileraren azalpena.	5,6,7,8	5 o.	X		Irakasleak barazkiak ebakitzeko modu desberdinak erakutsiko ditu eta segurtasuna eta higiena zaintzeko jarraitu beharreko prozedurak azaldu.  Ebaki bakoitzaren izena aipatuko du eta ondoren emango zaion erabilerarekin erlazionatuko ditu.	Ikasleek barazkiak ebakitzeko teknika desberdinen izena eta teknika gauzatzeko modua ezagutzea bilatzen da.	Taula, labanak eta barazkiak.
J4 Barazkiak garbitzeko, ebakitzeko eta aurrez elaboratzeko prozesuei buruzko praktika autonomoa.	5,6,7,8	5 o.		X	Ikasleak barazkiak ebakitzeko prozedurak betetzen ikasiko du eta kasu bakoitzean beharrezkoak diren garbiketa eta aurretiazko elaborazioak egingo ditu.	Ikasleek bereganatutako ezagupenak praktikan jartzea lortu nahi da eta tipula-labana erabiltzeko trebetasuna landuko dute ikasleek.	Taula, labanak, lanabesak eta erremintak, bai eta barazkiak ere.
J5 Perretxikoak eta onddoak kozinatu aurreko tratamenduari buruzko praktika gidatua, merkaturatzeko eta kontserbatzeko moduaren araberakoa.	6,7,8,9	5 o.	X	X	Irakasleak perretxikoak eta onddoak garbitzeko eta aurrez elaboratzeko prozesuetan lagunduko ditu ikasleak eta perretxiko freskoen, lehorren, kontserbakoen edo izoztuen tratamenduen arteko desberdintasunak erakutsiko dizkie.	Perretxiko eta onddo mota desberdinak bereizteko eta kasuan kasuko tratamendu egokia aukeratzeko gaitasuna trebatu nahi da.	Taula, labanak, lanabesak eta erremintak, bai eta perretxikoak eta onddoak ere.
E1 Barazkiak ebakitzeko eta barazkiak, perretxikoak eta onddoak aurrez elaboratzeko orduan ikasleek duten trebetasunaren azken ebaluazioa.	9,10	20 o.	X	X	Labana erabiltzean eta barazki bakoitza dagokion ondorengo erabileraren arabera ondo eta modu egokian ebakitzean ikasleek duten trebetasuna ebaluatuko du irakasleak. Horrez gain, perretxikoak eta onddoak merkaturatzeko modua eta kozinatu aurretik bakoitzari dagokion tratamendu egokiarekin erlazionatzeko duten gaitasuna ebaluatuko du.	Labana erabiltzean eta barazki bakoitza dagokion ondorengo erabileraren arabera ondo eta modu egokian ebakitzean ikasleek duten trebetasuna ebaluatuko da. Horrez gain, perretxikoak eta onddoak merkaturatzeko modua eta kozinatu aurretik bakoitzari dagokion tratamendu egokiarekin erlazionatzeko duten gaitasuna ebaluatuko da.	Taula, labanak, lanabesak eta erremintak, bai eta perretxikoak eta onddoak ere.
<b>OHARRAK</b>							



6. unitate didaktikoa: HARAGIA: SAILKAPENA, EBAKIAK ETA PIEZAK

Iraupena: 60 ordu

*E4: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatzea.
2. Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatzea.
3. Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egitea, ekipo, tresna eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatzeko.
5. Oinarrizko ebakiak ezaugarritzea eta horiek lehengaietan ditzuten aplikazioak identifikatzea.
6. Oinarrizko ebakien teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
7. Pieza eta ebaki espezifikoak ezaugarritzea, eta izan ditzaketen aplikazioak identifikatzea eta lehengaiekin erlazionatzea.
8. Pieza eta/edo ebaki espezifikoak lortzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
10. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak prestatzea eta garbitzea.</li> <li>• Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak aukeratzea eta garatzea.</li> <li>• Ebaki espezifikoak eta/edo pieza izendatuak lortzea.</li> </ul>				X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeneroen errendimendu-taulak: Oinarrizko ebakiak. Deskribapena, formatuak eta aplikazioak.</li> <li>• Lehengaien pieza eta/edo ebaki espezifikoak: Ezaugarriak. Aplikazioak.</li> <li>• Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.</li> </ul>				X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>• Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.</li> </ul>				X		





JARDUERA				METODOLOGIA		BALIABIDEAK	
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako modulekin duen zeharkako erlazioa.	1,2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zer haragi mota kontsumitzen da gehien? Zer haragi-pieza edo –ebaki ezagutzen duzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, haragiei buruzko aurkezpena egiteko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azaleratzea eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J1 Azienda mota desberdinei buruzko hasierako azalpena.	2,3	1 o.	X		Irakasleak azienda mota desberdinak eta animalia adinaren arabera sailkapena azalduko dizkie ikasleei.	Azienda mota bakoitzaren izena, sailkapena eta ezaugarri zehatzak ezagutzea bilatzen da.	Azienda mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.
J2 Behi-aziendari buruzko hasierako azalpena: behi-aziendaren sailkapena, zatitzea eta ebakiak.	2,3,4	1 o.	X		Behien sailkapena egingo du irakasleak, animalia hiltzeko adinaren arabera. Era berean, pieza bakoitzaren izena, kokapena eta aplikazioak azalduko ditu eta behi-aziendari dagokionez, izen propioa duten ebaki desberdinak zehaztuko ditu. Ebaki bakoitzaren pisua eta lortzen den errendimendua zehaztuko ditu halaber.	Ikasleek behi-aziendaren zatitzearen ikuspegi orokorra bereganatuko dute, sukaldaritzan pieza bakoitzari ematen zaion erabilera ezagutuko dute eta bakoitzaren ebaki esanguratsuenak bereizten ikasiko dute. Ebaki bakoitza sukaldaritzako aplikazio batekin edo gehiagorekin erlazionatzea eta bakoitzaren formatua eta pisua ezagutzea bilatzen da.	Behi baten zati guztiak erakusten dituen marrazki eskematikoa: pieza bakoitzaren kokapena argi erakusten duena. Izen propioa duten ebakien marrazkiak edo argazkiak.
J3 Txerri-aziendari buruzko hasierako azalpena: txerri-aziendaren sailkapena,	2,3,4	1 o.	X		Txerrien sailkapena egingo du irakasleak, animalia hiltzeko adinaren arabera. Era berean, pieza bakoitzaren izena, kokapena eta aplikazioak azalduko ditu eta txerri-aziendari dagokionez, izen propioa duten ebaki	Ikasleek txerri-aziendaren zatitzearen ikuspegi orokorra bereganatuko dute, pieza bakoitzari sukaldaritzan ematen zaion erabilera ezagutuko dute eta bakoitzaren	Txerri baten zati guztiak erakusten dituen marrazki eskematikoa: pieza bakoitzaren kokapena argi



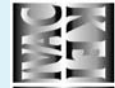
zaitzea eta ebakiak.					desberdinak zehaztuko ditu. Era berean, ebaki bakoitzaren pisua eta lortzen den errendimendua zehaztuko ditu.	ebaki esanguratsuenak bereizten ikasiko dute. Ebaki bakoitza sukaldaritzako aplikazio batekin edo gehiagorekin erlazionatzea eta bakoitzaren formatua eta pisua ezagutzea bilatzen da.	erakusten duena. Izen propioa duten ebakien marrazkiak edo argazkiak.
<b>J4</b> Ardi-aziendari buruzko hasierako azalpena: ardi-aziendaren sailkapena, zaitzea eta ebakiak.	5,6	1 o.	X		Ardien sailkapena egingo du irakasleak, animalia hiltzeko adinaren arabera. Era berean, pieza bakoitzaren izena, kokapena eta aplikazioak azalduko ditu eta ardi-aziendari dagokionez, izen propioa duten ebaki desberdinak zehaztuko ditu. Era berean, ebaki bakoitzaren pisua eta lortzen den errendimendua zehaztuko ditu.	Ikasleek ardi-aziendaren zaitzearen ikuspegi orokorra bereganatuko dute, pieza bakoitzari sukaldaritzan ematen zaion erabilera ezagutuko dute eta bakoitzaren ebaki esanguratsuenak bereizten ikasiko dute. Ebaki bakoitza sukaldaritzako aplikazio batekin edo gehiagorekin erlazionatzea eta bakoitzaren formatua eta pisua ezagutzea bilatzen da.	Antxume baten zati guztiak erakusten dituen marrazki eskematikoa: pieza bakoitzaren kokapena argi erakusten duena. Izen propioa duten ebakien marrazkiak edo argazkiak.
<b>J5</b> Ehizari buruzko hasierako azalpena: sailkapena, maneateza edo larrutzea, zaitzea eta ebakiak.	5,6,7	1 o.	X		Hegaztien sailkapena egingo du irakasleak, animalia hiltzeko adinaren arabera. Era berean, ehiza-animalietan izen propioa duten ebakiak zehaztuko ditu. Ehiza-haragiaren eta gainerako haragien arteko desberdintasun organoleptikoak zehaztu eta debekualdiak eta ehiza-denboraldiak azalduko ditu. Era berean, ebaki bakoitzaren pisua eta lortzen den errendimendua zehaztuko ditu.	Ikasleek kontsumitzen diren ehiza-animalia desberdinen ikuspegi orokorra bereganatuko dute, pieza bakoitzari sukaldaritzan ematen zaion erabilera ezagutuko dute eta bakoitzaren ebaki esanguratsuenak bereizten ikasiko dute. Ebaki bakoitza sukaldaritzako aplikazio batekin edo gehiagorekin erlazionatzea eta bakoitzaren formatua eta pisua ezagutzea bilatzen da.	Inguruko ehiza-animalia esanguratsuenen (luma dutenak eta ilea dutenak) eskema grafikoa.
<b>J6-E1</b> Behi-aziendaren zaitzearen erakustaldia eta izen propioa duten ebaki desberdinak lortzeko praktika gidatua. Behi-haragia aurrez elaboratzeko prozeduren	5,6,7	15 o.	X	X	Irakasleak behi-azienda nola zatitu erakutsiko die ikasleei eta zati bakoitzari ondoren emango zaion erabileraren arabera egin beharreko ebakia erakutsiko die, eta, kasu guztietan, segurtasuna eta higiena kontuan hartuta jarraitu behar diren prozedurak zehaztuko ditu.  Ikasleak ebaki bakoitzaren izena zerrendatu behar du eta	Ikasleek behi-haragia manipulatzeko trebetasuna garatzea eta bereganatutako kontzeptuzko ezagupenak praktikan jartzea lortu nahi da. Piezak eta ebakiak bereizten, bakoitzak izan ditzakeen aplikazioekin erlazionatzen eta aurrez elaboratzeko prozedurak exekutuzten	Behi-haragiak eta gela hotzeko lanabesak eta makinak.



<p>ebaluazioa: ebakiak egitea, piezak bereiztea eta izen propioko ebakiak, pisuak eta errendimendua kalkulatzeko, lanabesak ondo manipulatzeko eta erabiltzeko eta behar diren makinak.</p>					<p>dagokion izenarekin eta ondoren emango zaion erabilerarekin erlazionatu.</p> <p>Irakasleak manipulazioaren eta aurrez elaboratzeko tekniken prozesu osoa ebaluatuko du: ebakiak ondo egitea, pisu egokia lortzea eta beharrezkoa diren lanabesak eta makinak ondo manipulatzeko eta erabiltzeko.</p>	<p>erakutsiko zaie.</p> <p>Ikasleek aipatu ekintza guztiak ondo egiteko duten gaitasuna ebaluatuko da.</p>	
<p>J7-E2 Txerri-aziendaren zatitzearen erakustaldia eta izen propioa duten ebaki desberdinak lortzeko praktika gidatua. Txerri-haragia aurrez elaboratzeko prozeduren ebaluazioa: ebakiak egitea, piezak bereiztea eta izen propioko ebakiak, pisuak eta errendimendua kalkulatzeko, lanabesak ondo manipulatzeko eta erabiltzeko eta behar diren makinak.</p>	5,6,7	15 o.	X	X	<p>Irakasleak txerri-azienda nola zatitu erakutsiko die ikasleei eta zati bakoitzari ondoren emango zaion erabileraren arabera egin beharreko ebakiak erakutsiko die, eta, kasu guztietan, segurtasuna eta higiena kontuan hartuta jarraitu behar diren prozedurak zehaztuko ditu.</p> <p>Ebaki bakoitzaren izena zerrendatuko du ikasleak eta ondoren emango zaion erabilerarekin erlazionatu.</p> <p>Irakasleak manipulazioaren eta aurrez elaboratzeko tekniken prozesu osoa ebaluatuko du: ebakiak ondo egitea, pisu egokia lortzea eta beharrezkoa diren lanabesak eta makinak ondo manipulatzeko eta erabiltzeko.</p>	<p>Txerri-haragia manipulatzeko trebetasuna garatzea eta bereganatutako kontzeptuzko ezagupenak praktikan jartzea lortu nahi da.</p> <p>Piezak eta ebakiak bereizten, bakoitzak izan ditzakeen aplikazioekin erlazionatzen eta aurrez elaboratzeko prozedurak exekutatzeko erakutsiko zaie.</p> <p>Ikasleek aipatu ekintza guztiak ondo egiteko duten gaitasuna ebaluatuko da.</p>	<p>Txerri-haragiak eta gela hotzeko lanabesak eta makinak.</p>
<p>J8-E3 Ardi-aziendaren zatitzearen erakustaldia eta izen propioa duten ebaki desberdinak lortzeko praktika gidatua. Ardi-haragia aurrez elaboratzeko prozeduren ebaluazioa: ebakiak egitea, piezak bereiztea eta izen propioko ebakiak, pisuak eta errendimendua kalkulatzeko, lanabesak</p>	6,7,8	15 o.	X	X	<p>Irakasleak ardi-azienda nola zatitu erakutsiko die ikasleei eta zati bakoitzari ondoren emango zaion erabileraren arabera egin beharreko ebakiak erakutsiko die, eta, kasu guztietan, segurtasuna eta higiena kontuan hartuta jarraitu behar diren prozedurak zehaztuko ditu.</p> <p>Ikasleak ebaki bakoitzaren izena zerrendatu eta ondoren emango zaion erabilerarekin erlazionatu behar ditu.</p> <p>Irakasleak manipulatzeko eta aurrez elaboratzeko prozesu osoa ebaluatuko du: ebakiak ondo egitea, pisu egokia lortzea eta beharrezkoa diren lanabesak eta</p>	<p>Arkume-haragia manipulatzeko trebetasuna garatzea eta bereganatutako kontzeptuzko ezagupenak praktikan jartzea lortu nahi da.</p> <p>Piezak eta ebakiak bereizten, bakoitzak izan ditzakeen aplikazioekin erlazionatzen eta aurrez elaboratzeko prozedurak exekutatzeko erakutsiko zaie.</p> <p>Ikasleek aipatu ekintza guztiak ondo egiteko duten gaitasuna ebaluatuko da.</p>	<p>Ardi-haragiak eta gela hotzeko lanabesak eta makinak.</p>



ondo manipulatzeko eta erabiltzeko eta behar diren makinak.					makinak ondo manipulatzeko eta erabiltzeko.		
J9E4 Ehiza-animalek aurrez elaboratzeko prozeduren praktika autonomoa, marinatuak prestatzea eta manipulazio-prozedurak ebaluatzea.	9, 10	9 o.	X	X	Ikasleek ehiza-animalek aurrez elaboratzeko prozedurak egingo dituzte: larrutzea edo lumatzea, zatitzea edo maneitzea, ebakitzea eta marinatua.  Ikasleek exekuzio-prozesu osoa ebaluatuko du.	Ehiza-haragia manipulatzeko trebetasuna garatzea eta bereganatutako kontzeptuzko ezagupenak praktikan jartzea lortu nahi da. Piezak eta ebakiak bereiztean bakoitzak izan ditzakeen aplikazioekin erlazionatzen eta aurrez elaboratzeko prozedurak exekutatzeko erakutsiko zaie. Ikasleek aipatu ekintza guztiak ondo egiteko duten gaitasuna ebaluatuko da.	Ehiza-haragiak eta gela hotzeko lanabesak eta makinak.
<b>OHARRAK</b>							



7. unitate didaktikoa: HEGAZTIAK ETA HARAGIAREN PRODUKTU DERIBATUAK.

Iraupena: 30 ordu

*E4: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatzea.
2. Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatzea.
3. Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egitea, ekipo, tresna eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatzeko.
5. Oinarritzko ebakiak ezaugarritzea eta horiek lehengaietan ditzuten aplikazioak identifikatzea.
6. Oinarritzko ebakien teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
7. Pieza eta ebaki espezifikoak ezaugarritzea, eta izan ditzaketen aplikazioak identifikatzea eta lehengaiekin erlazionatzea.
8. Pieza eta/edo ebaki espezifikoak lortzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
10. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak prestatzea eta garbitzea.</li> <li>• Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak aukeratzea eta garatzea.</li> <li>• Ebaki espezifikoak eta/edo pieza izendatuak lortzea.</li> </ul>				X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeneroen errendimendu-taulak: Oinarritzko ebakiak. Deskribapena, formatuak eta aplikazioak.</li> <li>• Lehengaien pieza eta/edo ebaki espezifikoak: Ezaugarriak. Aplikazioak.</li> <li>• Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.</li> </ul>				X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>• Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.</li> </ul>				X		

JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.	1,2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik:  Zer hegazti mota dira gehien kontsumitzen direnak? Haragiaren zer produktu deribatu ezagutzen duzue?  Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, hegaztien eta haragiaren produktu deribatuen aurkezpena egiteko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalera eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J1 Hegaztiei buruzko hasierako azalpena: hegaztien sailkapena, aurrez elaboratzeko prozesua eta ebakiak.	2	2 o.	X		Irakasleak gehien kontsumitzen diren hegaztien izenak eta bakoitzaren ezaugarriak aipatuko ditu. Zaitzea nola egin erakutsi behar du: pieza bakoitzaren kokapena eta aplikazioak adierazi eta hegaztien izen propioa duten ebaki garrantzitsuenak azalduko ditu. Era berean, ebaki bakoitzaren pisua eta lortzen den errendimendua zehaztuko ditu. Maneatzea egiteko prozedurak zehaztuko ditu: garretatzea, lumak kentzea, hustea, erraiak kentzea, garbitzea eta, beharrezkoa bada, albardatzea.	Hegaztien zatitzearen ikuspegi orokorra bereganatu eta ebakiak bereizten ikasiko dute. Hegazti mota bakoitza dagozkion ezaugarri propioekin identifikatuko dira. Maneatze-prozesua eta hegaztien bestelako aurretiazko elaborazioak ezagutzea bilatzen da.	Hegazti mota desberdinei buruzko eskema grafikoa. Hegaztien ebaki desberdinen eta maneatze-prozesuko fase bakoitzaren marrazkiak edo argazkiak.
J2-E1 Hegaztien zatitzearen	3,4	3 o.	X	X	Irakasleak hegaztiak nola zaitu erakutsiko die	Hegaztiak manipulatzeko	Hegaztiak.



erakustaldia eta aurretiazko elaborazioak eta izen propioa duten ebaki desberdinak lortzeko praktika gidatua. Hegaztiak aurrez elaboratzeko prozeduren ebaluazioa: maneatzeko-prozesua exekutatzeko, izen propioa duten ebakiak ezagutzea, pisuak eta errendimendua kalkulatzeko, lanabesak ondo manipulatzeko eta erabiltzeko eta behar diren makinak.					ikasleei eta maneatzeko-prozesua garatzen eta zati bakoitzari ondoren emango zaion erabileraren arabera egin beharrekotako ebakiak erakutsiko die, eta, kasu guztietan, segurtasuna eta higiena kontuan hartuta jarraitu behar diren prozedurak zehaztuko ditu.  Ikasleak aurrez elaboratzeko prozesuak garatuko ditu eta ebaki desberdinak bereizi eta ondoren emango zaion erabilerarekin erlazionatuko ditu.  Irakasleak manipulatzeko eta aurrez elaboratzeko prozesu osoa ebaluatuko du. Maneatzea, ebakiak ondo egitea, pisu egokia lortzea eta beharrezkoak diren lanabesak eta makinak ondo manipulatzeko eta erabiltzeko.	trebetasuna garatzea eta bereganatutako kontzeptuzko ezagupenak praktikan jartzea lortu nahi da. Ebakiak bereizten eta aurretiaz elaboratzeko prozedurak exekutatzeko erakutsiko zaie. Ikasleek aipatu ekintza guztiak ondo egiteko duten gaitasuna ebaluatuko da.	Gela hotzeko lanabesak eta makinak.
J3 Haragiaren deribatuei buruzko hasierako azalpena: Betegarriak, terrinak, pateak, fianbreak.	5,6,7	4 o.	X		Irakasleak gehien kontsumitzen den haragiaren deribatuen elaborazioak izendatuko ditu eta bakoitzaren ezaugarriak aipatuko ditu.	Ikasleek haragiaren deribatuei buruzko ikuspegi orokorra bereganatuko dute. Mota bakoitza dagozkion ezaugarri propioekin identifikatzeko lortu nahi da. Bakoitzaren aurrez elaboratzeko prozesua, lantze-prozesua, kontserbazioa eta eskaintzeko modua ezagutzea bilatzen da.	Haragiaren deribatu mota desberdinei buruzko eskema grafikoa. Haragiaren deribatuen elaborazioen argazkiak edo marrazkiak.
J4-E2 Sukaldaritzan gehien erabiltzen diren haragiaren deribatuen lantze-prozesuei buruzko praktika gidatua eta ebaluaziozkoa: betegarriak, terrinak, pateak, fianbreak.	8,9,10	20 o.	X	X	Haragiaren deribatuak prestatzen lagunduko die irakasleak ikasleei; aurrez elaboratzeko prozesua, elaborazio-prozesua, kontserbazio-prozesua eta lehengoratzeko-prozesua ikasleak bakarrik exekutatzeko lortu behar du irakasleak. Pieza bete bat, pate bat, galantina bat, "ballotina" bat eta haragi-terrina bat egingo ditu. Irakasleak ikasleek egindako prozesu osoa	Haragia manipulatzeko trebetasuna garatzea eta bereganatutako kontzeptuzko ezagupenak praktikan jartzea lortu nahi da. Ikasleek haragitik deribatutako elaborazioak bereiztea eta aurrez elaboratzeko, kontserbatzeko eta	Haragi mota desberdinak, gela hotzeko eta sukalde beroko lanabesak eta makinak.



				<p>ebaluatuko du. Manipulazio egokia egin ote den eta urrats egokiak jarraitu ote diren ebaluatuko du ondoren. Lortutako emaitzak kontuan hartuko dira halaber.</p>	<p>aurkezteko prozedurak ezagutzea bilatzen da. Ikasleek aipatu ekintza guztiak ondo egiteko duten gaitasuna ebaluatuko da.</p>	
<b>OHARRAK</b>						



8. unitate didaktikoa: ARRAINAK: SAILKAPENA, EBAKIAK ETA PIEZAK.

Iraupena: 50 ordu

*E4: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatzea.
2. Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatzea.
3. Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egitea, ekipo, tresna eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatzeko.
5. Oinarrizko ebakiak ezaugarritzea eta horiek lehengaietan dituzten aplikazioak identifikatzea.
6. Oinarrizko ebakien teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
7. Pieza eta ebaki espezifikoak ezaugarritzea, eta izan ditzaketen aplikazioak identifikatzea eta lehengaiekin erlazionatzea.
8. Pieza eta/edo ebaki espezifikoak lortzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
10. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak prestatzea eta garbitzea.</li> <li>• Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak aukeratzea eta garatzea.</li> <li>• Ebaki espezifikoak eta/edo pieza izendatuak lortzea.</li> </ul>				X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeneroen errendimendu-taulak: Oinarrizko ebakiak. Deskribapena, formatuak eta aplikazioak.</li> <li>• Lehengaien pieza eta/edo ebaki espezifikoak. Ezaugarriak. Aplikazioak.</li> <li>• Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.</li> </ul>				X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>• Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.</li> </ul>				X		



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.	1,2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluaren barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zer desberdintasun dago arrain zuriaren eta arrain urdinaren artean? Zer arrain mota ezagutzen duzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuzko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, arrainen aurkezpena egiteko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalera eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J1 Arrainei buruzko hasierako azalpena.	2,3	4 o.	X		Irakasleak arrainei buruzko aurkezpena egingo du. Definizioa, jatorria, merkaturatzea, arrantzatze metodoak, freskotasan-maila eta gantz kantitatearen arabera sailkapena adieraziko ditu.	Arrainen definizioa, jatorria, merkaturatzea, arrantzatze metodoak, freskotasan-maila eta sailkapena ezagutzea bilatzen da.	Sarrera moduko eskema grafikoa.
J2 Arrain mota desberdinei buruzko azalpena.	4,5,6,7,8	5 o.	X		Irakasleak arrain mota desberdinak eta bakoitzaren ezaugarri propioak azalduko dizkie ikasleei.	Arrain mota bakoitzaren ezaugarriak eta izena ezagutzea bilatzen da.	Arrain mota desberdinei buruzko eskema grafikoa. Arrain bakoitzaren marrazkiak edo argazkiak.
J3-E1 Arrainak garbitzeko eta errazionatzeko prozesuen erakustaldi praktikoa, bakoitzaren morfologiaren eta	5,6,7,8	20 o.	X	X	Irakasleak arrainak garbitzeko eta errazionatzeko prozesuen erakustaldia egingo du: ezkata kentzea, erraiak kentzea, garbitzea eta errazionatzea. Ikasleak arrainaren ebaki desberdinak egingo ditu, bakoitzaren morfologiaren eta ondorengo aplikazioen	Arrainak garbitzeko eta errazionatzeko prozesuetan beharrezkoa den trebetasuna bereganatuko dute. Arrain eta ebaki bakoitza bereizten eta erlazioatzen erakutsiko zaie.	Arrainak eta gela hotzeko lanabesak eta erremintak.



ondorengo aplikazioen araberakoa. Prozeduren ebaluazioa.					arabera. Ikasleak ematen zaizkion azalpenak jarraituko ditu aipatu prozedura guztiak betetzeko. Irakasleak arrainak aurrez elaboratzeko prozesu osoaren ebaluazioa egingo du. Kontuan hartuko du manipulazio egokia egin ote den eta urrats egokiak jarraitu ote diren. Lortutako emaitzak puntuatuko ditu.		
J4-E2 Arrainak kontserbatzeko prozesuei buruzko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa.	9,10	20 o.	X	X	Ikasleak arraina ondo kontserbatu behar du, aldeztatik garbitu ondoren eta emango zaion erabileraren arabera errazionatu ondoren. Prozedura egokiak jarraitu ote diren ebaluatuko du irakasleak.	Arraina kontserbatzeko prozesuei buruzko ezagupenak praktikan jartzea lortu nahi da.	Arrainak, hozkailuak eta izozkailuak.
<b>OHARRAK</b>							



9. unitate didaktikoa: ITSASKIAK

Iraupena: 20 ordu

*E4: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatzea.
2. Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatzea.
3. Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egitea, ekipo, tresna eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatzeko.
5. Oinarrizko ebakiak ezaugarritzea eta horiek lehengaietan dituzten aplikazioak identifikatzea.
6. Oinarrizko ebakien teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
7. Pieza eta ebaki espezifikoak ezaugarritzea, eta izan ditzaketen aplikazioak identifikatzea eta lehengaiekin erlazionatzea.
8. Pieza eta/edo ebaki espezifikoak lortzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
10. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea

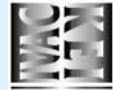
EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak prestatzea eta garbitzea.</li> <li>• Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak aukeratzea eta garatzea.</li> <li>• Ebaki espezifikoak eta/edo pieza izendatuak lortzea.</li> </ul>				X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeneroen errendimendu-taulak: Oinarrizko ebakiak. Deskribapena, formatuak eta aplikazioak.</li> <li>• Lehengaien pieza eta/edo ebaki espezifikoak. Ezaugarriak. Aplikazioak.</li> <li>• Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.</li> </ul>				X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>• Talde-lanetan elkartzasunez parte hartzea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.</li> </ul>				X		

JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
<b>J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.</b>	1,2	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Ezagutzen al duzue itsaskien eta moluskuen arteko desberdintasuna? Zer itsaski mota ezagutzen duzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuzeko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, itsaskien aurkezpena egiteko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalera eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
<b>J1 Itsaskiei buruzko hasierako azalpena</b>	2,3	1 o.	X		Irakasleak itsaskiei buruzko aurkezpena egingo du: definizioa, jatorria, merkaturatzea, arrantzatze metodoak, freskotasun-maila eta sailkapena adieraziko ditu.	Ikasleek itsaskien definizioa, jatorria, merkaturatzea, arrantzatze metodoak, freskotasun-maila eta sailkapena ezagutzea bilatzen da.	Sarrera moduko eskema grafikoa.
<b>J2 Krustazeei buruzko azalpena.</b>	3,4	1 o.	X		Irakasleak krustazeei buruzko definizioa emango du eta mota desberdinak eta bakoitzaren ezaugarri propioak azalduko dizkie ikasleei.	Krustazeei buruzko bakoitzaren ezaugarriak eta izena ezagutzea bilatzen da.	Itsaski mota desberdinei buruzko eskema grafikoa. Krustazeei buruzko marrazkiak edo argazkiak.
<b>J3 Molusku mota desberdinei buruzko azalpena.</b>	3,4	1 o.	X		Irakasleak moluskuen definizioa emango du eta gehien kontsumitzen diren molusku mota desberdinak eta bakoitzaren ezaugarri propioak azalduko dizkie ikasleei.	Molusku mota bakoitzaren ezaugarriak eta izena ezagutzea bilatzen da.	Itsaski mota desberdinei buruzko eskema grafikoa. Molusku bakoitzaren marrazkiak edo argazkiak.



<p><b>J3-E1</b> Itsaskien garbiketa-prozesuen eta aurrez elaboratzeko prozesuen erakustaldia eta praktika autonomoa, bakoitzaren ezaugarrien eta ondorengo aplikazioen araberakoa. Prozeduren ebaluazioa.</p>	5,6,7,8	4 o.	X	X	<p>Irakasleak itsaskien garbiketa-prozesuen eta aurrez elaboratzeko prozesuen erakustaldi bat egingo du, bakoitzaren morfologia eta ondorengo aplikazioak kontuan hartuta. Itsaskia kozinatua eta hotza erabiltzen den elaborazioak egingo ditu irakasleak; horretarako, itsaski bakoitzerako egokien den egosketa-teknika jarraituko du. Irakasleak ematen zaizkion azalpenak jarraituko ditu aipatu prozedura guztiak betetzeko.</p> <p>Irakasleak itsaskiak aurrez elaboratzeko prozesu osoaren ebaluazioa egingo du. Kontuan hartuko du manipulazio egokia egin ote den eta lanabesak eta erremintak ondo erabili ote diren. Lortutako emaitzak puntuatuko ditu.</p>	<p>Itsaskiak garbitzeko eta aurrez elaboratzeko prozesuetan beharrezkoa den trebetasuna bereganatuko dute ikasleek. Itsaski bakoitza bereizten eta erlazionatzen eta bakoitza aurrez elaboratzeko eta manipulatzeko moduak bereizten eta erlazionatzen erakutsiko zaie.</p>	<p>Hainbat itsaski. Gela hotzeko eta sukalde beroko lanabesak eta makinak.</p>
<p><b>J4-E2</b> Itsaskiak kontserbatzeko prozesuei buruzko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa.</p>	9,10	12 o.	X	X	<p>Ikasleak itsaskia ondo kontserbatuko du, aldez aurretik garbitu ondoren eta emango zaion erabileraren arabera prestatu ondoren. Prozedura egokiak jarraitu ote diren ebaluatuko du irakasleak.</p> <p>Zenbait kasutan, kontserbatutako itsaskiak aurretiaz lehengoratuko ditu.</p>	<p>Itsaskiak kontserbatzeko prozesuei buruzko ezagupenak eta, zenbait kasutan, itsaskiak lehengoratzeko prozesuak praktikan jartzea lortu nahi da.</p>	<p>Itsaskiak. Hozkailuak eta izozkailuak.</p>

**OHARRAK**



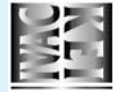
10. unitate didaktikoa: FRUTAK, ZEREALAK, ESPEZIAK ETA ONGAILUAK.		Iraupena: 20 ordu					
<p><i>E4: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.</i></p> <p><b>Ikaskuntzaren helburuak:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatzea.</li> <li>Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatzea.</li> <li>Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egitea, ekipo, tresna eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.</li> <li>Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatzea.</li> <li>Oinarrizko ebakiak ezaugarritzea eta horiek lehengaietan ditzuten aplikazioak identifikatzea.</li> <li>Oinarrizko ebakien teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.</li> <li>Pieza eta ebaki espezifikoak ezaugarritzea, eta izan ditzaketen aplikazioak identifikatzea eta lehengaiekin erlazionatzea.</li> <li>Pieza eta/edo ebaki espezifikoak lortzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.</li> <li>Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.</li> <li>Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.</li> </ol>							
EDUKIAK		Multzok					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lehengaiak prestatzea eta garbitzea.</li> <li>Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak aukeratzea eta garatzea.</li> <li>Ebaki espezifikoak eta/edo pieza izendatuak lortzea.</li> </ul>				X		
KONZEPITUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeneroen errendimendu-taulak: Oinarrizko ebakiak. Deskribapena, formatuak eta aplikazioak.</li> <li>Lehengaien pieza eta/edo ebaki espezifikoak. Ezaugarriak. Aplikazioak.</li> <li>Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.</li> </ul>				X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.</li> <li>Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.</li> </ul>				X		

JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
<b>J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.</b>	1,2,3,4	1 o.	X		<p>Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.</p> <p>Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik:</p> <p>Zer fruta ezagutzen duzue? Zer zereal dira gehien kontsumitzen direnak? Zenbat espezia eta ongarri ezagutzen duzue?</p> <p>Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, fruta, zereal, espezia eta ongarri desberdinak aurkezteko ere.</p>	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalerratez eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
<b>J1 Frutei buruzko hasierako azalpena:</b>	5,6,7,8	2 o.	X		Irakasleak frutei buruzko aurkezpena egingo du. Saillkapena, definizioa, jatorria eta ezaugarriak adieraziko ditu.	Fruten definizioa, jatorria eta saillkapena ezagutzea bilatzen da, bai eta bakoitzak dituen ezaugarriak ere.	Fruten eskema grafikoa. Fruten argazkiak.
<b>J2 Gehien kontsumitzen diren zerealei eta horiekin egindako produktuei buruzko hasierako azalpena.</b>	5,6,7,8	1 o.	X		Irakasleak zerealei buruzko aurkezpen moduko bat egingo du: zerealen definizioa eta ezaugarriak adierazteaz gain, zerealekin elaboratu eta gehien kontsumitzen diren produktuak, hots, pasta eta ogia, zerrendatuko ditu eta bakoitzaren azalpen laburrak emango ditu.	Ikasleek zerealen definizioa eta bakoitzaren ezaugarriak ezagutzea bilatzen da eta batean bat normalean kontsumitzen diren produktuekin erlazioatzea.	Zerealen eskema grafikoa. Zerealen argazkiak edo laginak.





J3 Espezia, belar aromatiko eta ongarri buruzko hasierako azalpena.	5,6,7,8	1 o.	X		Irakasleak espezia, belar aromatiko eta ongarri buruzko aurkezpena egingo du. Saillapena, definizioa, aplikazioak, jatorria eta ezaugarriak adieraziko ditu.	Espezia, ongarri eta belar aromatikoen jatorria, aplikazioak eta saillapena ezagutzea bilatzen da, bai eta bakoitzak dituen ezaugarriak ere.	Espezia, ongarri eta belar aromatikoen eskema grafikoa. Espezia, belar aromatiko eta ongarri desberdinen argazkiak edo laginak.
J4-E1 Fruten garbiketa-prozesuen eta aurrez elaboratzeko eta ebakitzeko prozesuen erakustaldia eta praktika autonomoa, bakoitzaren ezaugarrien eta ondorengo erabileren araberakoa. Prozeduren ebaluazioa.	9,10	5 o.	X	X	Irakasleak fruten garbiketa-prozesuen, aurrez elaboratzeko prozesuen eta ebakitzeko prozesuen erakustaldi bat egingo du, bakoitzaren morfologia eta ondorengo aplikazioak kontuan hartuta. Irakasleak ematen zaizkion azalpenak jarraituko ditu aipatu prozedura guztiak betetzeko. Irakasleak frutak aurrez elaboratzeko prozesu osoaren ebaluazioa egingo du. Kontuan hartuko du manipulazio egokia egin ote den eta lanabesak eta erremintak ondo erabili ote diren. Lortutako emaitzak puntuatuko ditu.	Frutak garbitzeko, aurrez elaboratzeko eta ebakitzeko prozesuetan beharrezkoa den trebetasuna bereganatuko dute ikasleek. Fruta bakoitza eta dagozkien aurretiazko elaborazioak bereizten eta erlazionatzen erakutsiko zaie.	Frutak eta gela hotzeko lanabesak eta erremintak.
J5-E2 Zerealak erabilia elaboratu eta gehien kontsumitzen diren produktuen praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa: pasta freskoa.	9,10	5 o.		X	Ikasleak pasta freskoa egin behar du, ezagutzen duen zereal batetik abiatuta. Irakasleak ikasleek egindako prozesu osoa ebaluatuko du. Manipulazio egokia egin ote den eta prozedurak ondo bete ote diren ebaluatuko du ondoren.	Pasta freskoa elaboratzeko prozesuak ezagutzea bilatzen da eta praktikan jartzea lortu nahi da.	Aukeratutako zereala: garia, irina eginda edo semolan edo arroza, pastaren gainerako osagaiak, arrabola eta pasta ijertzeko eta ebakitzeko makina.
J6-E3 Espezia, belar aromatiko eta ongarrien ezagupenen ebaluazio-praktika.	9,10	5 o.	X	X	Irakasleak adierazitako ongarriak, espeziak eta belar aromatikoak bereiziko eta hautatuko ditu ikasleak. Irakasleak adierazitako elementua bereizteko eta antzeko elementuen artean bereizteko gaitasuna ote duten ebaluatuko du irakasleak.	Espezia, belar aromatiko eta ongarrien izenen ezagupena sendotzea eta kolorea, zaporea eta usaina kontuan hartuta, elkarren artean bereizteko gaitasuna garatzea lortu nahi da.	Ongarriak, espeziak eta belar aromatikoak.



OHARRAK



11. unitate didaktikoa: ESNEA, ESNEKIAK ETA ARRAUTZAK		Iraupena: 20 ordu					
<p><i>E4: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.</i></p> <p><b>Ikaskuntzaren helburuak:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatzea.</li> <li>Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatzea.</li> <li>Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egitea, ekipo, tresna eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.</li> <li>Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatzeko.</li> <li>Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.</li> <li>Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.</li> </ol>							
EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lehengaiak prestatzea eta garbitzea.</li> <li>Manipulatzeko teknikak aukeratzea eta garatzea.</li> </ul>				X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeneroen errendimendu-taulak</li> <li>Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.</li> </ul>				X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>Talde-lanetan elkartzasunez parte hartzea.</li> <li>Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.</li> </ul>				X		

JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
<b>J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.</b>	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluen barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zer esneki ezagutzen duzue? Zenbat zati ditu arrautzak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, esne, esneki eta arrautzen aurkezpena egiteko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalartzea eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
<b>J1 Esnari buruzko hasierako azalpena.</b>	2,3	1 o.	X		Irakasleak esnari buruzko aurkezpena egingo du. Saillapena, definizioa, jatorria eta ezaugarriak adieraziko ditu.  Esnea merkaturatu aurretik garatzen diren higienizazio- eta kontserbazio-prozesuak azaltzen ditu.	Ikasleek esnearen definizioa, jatorria, eta ezaugarriak ezagutzea bilatzen da.  Esnea kontserbatzeko prozesuak azalduko zaizkie.	Kontsumitzen diren esne mota desberdinen eta horien kontserbatzeko prozesuen eskema grafikoa.
<b>J2 Esnekiei buruzko hasierako azalpena</b>	2,3	1 o.	X		Irakasleak esnekien aurkezpena egingo du eta definizioa eta ezaugarriak adieraziko ditu.  Gazta nola egiten den azaldu eta gazten saillapena egingo du.	Esnekien definizioa eta ezaugarriak ezagutzea bilatzen da.  Gaztak elaboratzeko prozesuak eta saillapena erakutsiko zaizkie ikasleei.	Esneki mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.  Gazten saillapenaren eta elaboratzeko prozesuaren eskema.
<b>J3 Arrautzei buruzko hasierako azalpena.</b>	2,3	1 o.	X		Irakasleak arrautzei buruzko aurkezpena egingo du eta definizioa, egitura, freskotasan-maila eta kontserbazioa adieraziko ditu.  Arrautzak sukaldaritzan dituen erabilera desberdinak eta eragin ditzakeen intoxikazioak	Arrautzen definizioa, egitura, freskotasan-maila eta kontserbazioa ezagutzea bilatzen da.  Arrautzak sukaldaritzan dituen erabilerak ikusiko dituzte.	Arrautzak sukaldaritzan dituen erabilera desberdinen eskema grafikoa.



					azalduko ditu.	Ikasleek arrautzek eragin ditzaketen gaixotasunak eta intoxicazioak eta horiek saihesteko moduak ezagutzea bilatzen da.	
J4-E1 Esnea, arrautzak eta esnekiak erabiliz gela hotzean egiten diren elaborazioen praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa: budinak, frijituak, saltsa hotzak, eta abar.	4,5,6	16h	X	X	Esnea, arrautzak eta esnekiak erabiliz, ikasleak produktuak elaboratuko ditu (hotzak normalean). Irakasleak ikasleek egindako prozesu osoa ebaluatuko du. Elikagaien manipulazio egokia egin ote den eta prozedurak ondo bete ote diren ebaluatuko du ondoren.	Ikasleek arrautzak, esnea eta esnekiak erabiliz, budinak, frijituak eta saltsa hotzak elaboratzeko prozesuak ezagutzea bilatzen da eta praktikan jartzea lortu nahi da. Elikagaiak ondo eta segurtasunez manipulatzeko dituztela eta prozedurak ondo betetzen dituztela zainduko da.	Lehengaiak eta lanabesak eta makinak, gela hotzekoak zein sukalde beroak.
<b>OHARRAK</b>							



12. unitate didaktikoa: ELIKADURA GANTZAK ETA OLIOAK. Iraupena: 10 ordu

*E4: Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatzea.
2. Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatzea.
3. Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatzeko.
4. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
5. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

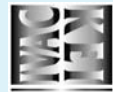
EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak prestatzea eta garbitzea.</li> <li>• Manipulatzeko teknikak aukeratzea eta garatzea.</li> </ul>				X X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeneroen errendimendu-taulak</li> <li>• Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.</li> </ul>				X X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.</li> <li>• Talde-lanetan elkartzasunez parte hartzea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.</li> </ul>				X X X X		

JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duzun edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.  Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zer elikadura-gantz eta -olio ezagutzen duzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, elikadura-gantz eta -olio desberdinak aurkezteko ere.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalratzea eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa
J1 Elikadura-gantzei eta -olioei buruzko hasierako azalpena.	2,3	2 o.	X		Irakasleak elikadura-gantzen eta -olioen aurkezpena egingo du eta bakoitzaren definizioa, nutrizio eta sukaldaritzako balioa, kontserbazioa eta sailkapena adieraziko ditu. Bakoitzaren ezaugarriak eta erabilerak azalduko ditu.	Ikasleei gantz eta olioaren definizioa, sailkapena eta ezaugarriak erakutsiko zaizkie.	Elikadura-erabilerako gantz eta olio desberdinen eskema grafikoa.
J2 Gantz edo olio bakoitzaren urtze-tenperaturaren erakustaldia. Erabiliko den teknika bakoitzean kozinatzeke tenperatura egokia eta gantz edo olio kantitate egokia zehaztea.	4	3 o.	X		Elikadura-gantz edo -olio mota bakoitzaren egoste-tenperatura bereizteko erakustaldi bat egingo du irakasleak.  Era berean, erabiliko den elikagaiaren eta kozinatzeke teknika araberako tenperatura egokia zehaztuko du eta kasu bakoitzean beharrezkoa den gantz mota eta kantitate egokia adieraziko du.	Era berean, erabiliko den elikagaiaren eta sukaldaritzateknika araberako gantz mota, kantitatea eta tenperatura egokia zehazten ikasiko dute ikasleek.	Elikadura-erabilerako olio eta gantz mota desberdinak. Sukalde beroaren lanabesak eta makinak.



E1 Elikadura-erabilerako gantzei eta olioiei buruzko ezagupenen kontzeptuzko eta ebaluaziozko proba.	5	4 o.	X	X	Irakasleak elikadura-erabilerako gantzei eta olioiei buruz egiten dituen galderei erantzun beharko die ikasleak. Erakutsitako ezagupenak nahikoa ote diren ebaluatuko du irakasleak.	Ikasleek elikadura-erabilerako gantzei eta olioiei buruz bereganatu dituzten ezagupenak egiaztatuko dira.	Papera eta bolaluma.
<b>OHARRAK</b>							





13. unitate didaktikoa: LEHENGORATZEKO TEKNIKAK ETA PROZEDURAK. Iraupena: 10 ordu

*IE5: Lehengaiak lehenagorutzen ditu, eta horretarako lehenagoratu beharreko produktuaren ezaugarrien arabera hautatu eta aplikatzen ditu teknikak.*

**Ikaskuntzaren helburuak:**

1. Sukaldaritzan lehenagoratzeko premia izan dezaketen lehenagaiak identifikatzea.
2. Sukaldaritzan lehenagaiak lehenagoratzeko teknikak ezaugarritzea.
3. Lehenagoratzeko teknikak aplikatzeko ekipo eta teknika egokiak identifikatzea eta hautatzea.
4. Lehenagoratzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
5. Eragiketa guztiak egiten dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Murtzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak lehenagortzea, lanabes eta teknika egokiak aukeratuz.</li> </ul>					X	
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehenagoratzeko teknikak eta prozedurak.</li> <li>• Desizozte-prozesuak: Ezaugarriak. Aplikazioak</li> <li>• Tekniken garapenaren funtsezko faseak eta uneak, hainbat alderdiren arabera: Lehengaiak. Temperatura. Aplikazio-denborak.</li> </ul>					X X X	
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaiak lehenagortzean ordena eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>• Lehengaiak lehenagortzean zorrotasuna eta jarrera arduratsua agertzea.</li> <li>• Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.</li> </ul>					X X X	

JARDUERA				METODOLOGIA		BALIABIDEAK	
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.				
<b>J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.</b>	1	1 o.	X		<p>Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.</p> <p>Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zertan datza elikagaien lehengoratzeko? Zer lehengoratzeko-prozedura ezagutzen duzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzen, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, lehengoratzeko teknikak eta prozedurak aurkezteko.</p>	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalatzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzea lortu nahi da.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
<b>J1 Lehengoratzeko-sistemi buruzko hasierako azalpena.</b>	2	2 o.	X		Irakasleak elikagaien lehengoratzeko sistema desberdinei buruzko azalpenak emango ditu.	Elikagaien lehengoratzeko jarraitu beharreko prozesu desberdinak, bakoitzaren ezaugarriak eta kontserbatzeko erabili den sistema ezagutzeko emango da.	Elikagaien lehengoratzeko tekniken eskema orokorra.
<b>J2-E1 Elikagaien lehengoratzeko buruzko praktika autonomoa eta ebaluazioa.</b>	3,4	3 o.	X	X	<p>Ikasleak hainbat elikagai lehengoratzeko prozesuak garatuko ditu, eskaintza gastronomikoaren arabera, fase guztiak betez, eta produktu bakoitzaren ezaugarriak eta erabilitako kontserbazio-sistema kontuan hartuta.</p> <p>Prozedura garatzen fase bakoitza ondo</p>	Ikasleak elikagaien lehengoratzeko sistemari buruz bereganatutako ezagupenak praktikan jartzea eta aurretik kontserbazio-sistema bat pasa duten produktuak erabiltzea nahi da.	Aurretiaz kontserbatutako lehengaiak eta gela hotzeko makinak eta lanabesak.



					bete dela ebaluatuko du irakasleak eta emaitzak aztertuko ditu.		
E2 Elikagaiak lehengoratzeko sistemei buruzko ezagupenen kontzeptuzko eta ebaluaziozko proba.	4,5	4 o.	X	X	Irakasleak elikagaiak lehengoratzeko prozesuei buruz egiten dituen galderei erantzun beharko die ikasleak. Erakutsitako ezagupenak nahikoa ote diren ebaluatuko du irakasleak.	Ikasleek elikagaien lehengoratzeari buruz bereganatu dituzten ezagupenak egiaztatuko dira.	Papera eta bolaluma.
<b>OHARRAK</b>							

